

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 17 | Bydgoszcz, 23. April Bromberg | 1939

Beschlag des Rindviehs bei Verwendung als Zugtiere.

Wo Kühe und Ochsen fortwährend zum Zugdienst auf hartem steinigen Boden oder bei anhaltend nassem Wetter Verwendung finden, ist es nötig, die Klauen des Rindviehs zu beschlagen, um eine allzu große Abnutzung zu verhindern. Da der Beschlag auf verschiedene Arten geschieht, verdient das Thema besondere Beachtung.

Man findet einen Beschlag aller Klauen, bald nur den der Vorderfüße oder auch nur je einer Klaue vor. In manchen Gegenden ist es üblich, die beiden Klauen eines Fußes nur mit einer eisernen Platte zu beschlagen. Diese Methode ist aber durchaus falsch, nicht nur weil die beiden Klauen gewissermaßen zusammengenagelt und in ihrer natürlichen Beweglichkeit gehemmt werden, sondern weil auch zwischen die Klauen Morast, Steine usw. eindringen und eingeklemmt werden und auf die Klauenwände drückend wirken. Es kommt auch vor, daß beide Klauen mit einem alten, für Pferde unbrauchbar gewordenen Hufeisen beschlagen werden. Hierdurch werden aber nicht nur die Nachteile der vorstehend bezeichneten Beschlagform hervorgerufen, sondern es wird auch die untere Sohlenfläche der Klauen unzulänglich bedeckt und dadurch der eigentliche Zweck des Beschlages vereitelt. Die zweckmäßigste Art des Beschlages für Rindvieh ist die, daß jede Klaue für sich beschlagen, d. h. mit einer Eisenplatte belegt wird, welche die ganze Sohlenfläche bedeckt. Ein solches Eisen muß also so breit sein, daß es mit dem Sohlen- und Tragrand abschließt, und das nur zwei, höchstens drei Millimeter dick sein darf. Die vier bis sechs Nagellöcher müssen sich am äußeren Rand des Eisens befinden und ungefähr zwei Zentimeter voneinander entfernt sein, dürfen aber rückwärts nicht über die Hälfte der ganzen Länge hinausreichen, weil dort die Wand schwächer ist. Zur besseren Befestigung des Eisens und zur längeren Dauer des Beschlages wird ferner an dem Eisen eine Verlängerung, ein sogenannter Aufzug oder eine Kappe angebracht, welche an der Zehe von innen nach außen umgebogen wird und hierdurch zur besseren Befestigung des Eisens wesentlich beiträgt. Das Eisen darf nur kalt aufgerichtet und der Klaue so angepaßt werden, daß es auf allen zum Tragen bestimmten Stellen genau aufliegt, die Klaue muß vorher mit der Raspel gehörig geebnet werden. Vorteilhaft ist es, wenn der äußere Rand des Eisens außerhalb der Nagellöcher etwas aufwärts gebogen wird, wodurch dem Eisen mehr Haltbarkeit verliehen wird.

Das Aufnageln der Eisen geschieht in derselben Weise wie beim Pferde, es muß jedoch hierbei mit großer Vorsicht zu Werke gegangen werden, da die Wand sehr viel dünner ist, die Nägel dürfen deshalb nur klein, etwa drei Zentimeter lang sein und nur zwei Zentimeter hoch eingeschlagen werden. Ist das Horn der Klauen sehr trocken und hart, was vielfach im Sommer der Fall ist, so ist es notwendig, vor dem Einschlagen der Nägel mit einer Ahle vorzubohren und die Spitzen der Nägel mit Öl oder Fett zu bestreichen. Bei Tieren, die einen drehenden Gang haben, d. h. mit den Füßen drehend und bohrend auftreten, lockern sich die Eisen schneller. Um diesem Übelstand abzuhelfen, kann außer der vorderen Kappe noch ein Aufzug am hinteren Teile des Eisens und eine Kappe in der Mitte angebracht und fest an die Wand angeschlagen werden. Um das Ausgleiten im Winter zu verhüten, werden die hinteren Enden des Eisens in schiefer Richtung stollenähnlich aufwärts gerichtet und scharf gemacht. In neuerer Zeit werden Eisen für den Klauenbeschlag in den Handel gebracht, die sowohl mit stumpfen, als auch scharfen Stollen versehen sind und sich deshalb für Sommer und Winter eignen. M. Krüger.

Der Mai — ein Pflegemonat.

Hackt man das Getreide, so wird das Unkraut vernichtet, eine etwaige Kruste gebrochen und der letzte schnellwirkende Dünger eingebracht. Eine Behäufelung des untersten Halmknotens reizt zur Bildung neuer Wurzeln an. Das Unkrautbekämpfungsgemenge, 1 Dz. ungeölter Kalkstickstoff und 5 Dz. Kainit je Hektar, wird gleichzeitig eingehackt und wirkt unabhängig vom Regen.

Es gibt feuchte, schwergründige Wiesen, die erst im Mai gefahrlos befahren werden können. Man walzt mit schwerer Betonwalze die hochgefrorene Grasnarbe an und begünstigt dadurch das Wachstum der Untergräser und Klee-

arten. Auch wird manche Schädlingslarve zerdrückt und der Wasseranschluß an den Untergrund wieder hergestellt. Ein Eggenstrich unterbindet schließlich unnötiges Verdunsten, wie es ja auf dem Acker noch wichtiger ist.

Dipl.-Landwirt Lie.

*

Acker und Wiese im Mai.

„Regen im Mai
bringt viel Brot und Heu."

Den Blütenmonat wünscht sich der Landwirt kühl und feucht, damit das wertvolle Winterwasser noch nicht angegriffen zu werden braucht und das Wachstum nicht etwa sprunghaft einsetzt.

Im Mai werden wohl die meisten Kartoffeln gepflanzt. Vielfachgeräte erleichtern hier die Arbeit erheblich. In wenigen Minuten sind neue Arbeitskörper eingeschraubt bzw. in Stellung gebracht, oder die Maschine fährt von hinten, indes die bisherigen Deichseln als Hintersteuer dienen. Solche typisch „bäuerlichen" Geräte stechen Pflanzlöcher aus, decken sie zu, hacken, igeln, häufeln, so daß selbst der eingefleischteste Maschinengegner ihre Vorteile erkennt.

Pflanzen südlicher Klimate werden erst jetzt gesät. So Mais, Hirse, Mohn usw. Wo Krähenfraß zu befürchten ist, beize man die Maiskörner mit Mennige oder Korbin. Auch empfiehlt sich das Aufhängen einiger zerteilter Krähen. Hirse ist leider etwas unsicher; um so mehr wird die Frucht geschätzt.

Obst- und Gartenbau.

Reichsgartenschau in Stuttgart.

Die Blumensymphonie der Reichsgartenschau in Stuttgart, die in diesen Tagen ihre Tore öffnete, beginnt gleich beim ersten Einsatz mit einem Fortissimo. Man ist ja hier dem Norden um ein gutes Stück voraus, und die letzten warmen Tage haben wahre Wunder gewirkt. Ein Farbenrausch und ein Blütenzauber schon zu Anbeginn — sollte das noch steigerungsfähig sein? Nach einer Richtung hin bestimmt nicht: Schon beinahe mitten in der Stadt und noch mehr auf allen Hügeln rings herum stehen Tausende und Abertausende von Obstbäumen in prachtvollster Blüte. Kirsch-, Pfirsich-, Birn- und Apfelbäume in der Gartenschau beteiligen sich im Bewußtsein ihrer Verpflichtung an diesem Zauber und schaffen damit den prächtigsten Rahmen, den man sich denken kann, für all das andere Frühlingsblühen.

Passen zu blühenden Blumen kalte Zahlen? Eigentlich nicht, aber sie sind schließlich doch Maßstab für jene, die den Worten nicht trauen, dafür aber die Zahl anbeten. Was und wieviel blüht jetzt auf der Reichsgartenschau in Stuttgart? Laßt Zahlen sprechen. . . . .

An die 60 000 Stück Goldlack sind es, die den Winter vortrefflich überstanden haben. Vielfach ist der Goldlack an anderen Stellen erfroren, hier ist er beinahe wie durch ein Wunder durchgekommen und seine satten Farben heben sich wirkungsvoll vom frischen Frühlingsgrün ab. Mit den Rosen war es ähnlich wie beim Goldlack, auch sie sind in vielen Gegenden des Reiches durch die jähen Temperaturunterschiede des Winters zu Schaden gekommen, in Stuttgart in der Reichsgartenschau ist ihnen nichts geschehen.

Doch — die Rosenzeit kommt erst, bleiben wir bei der Gegenwart, bleiben wir bei den 80 000 Maßliebchen, 20 000 Tulpen aus deutschem Anbau — auf ihre Pracht und ihr Farbenspiel sind unsere Gärtner besonders stolz —, den 70 000 vielfarbigen Primeln, den 200 000 Stiefmütterchen und Vergißmeinnicht. Diese Zahlen sind das Maß, mit dem beiläufig alles andere gemessen werden soll, alles andere, was da noch den Frühlingszauber im Freigelände vervollständigt. Narzissen und Hyazinten und Levkoyen, dann in den Staudenflächen etwa schon die Gemswurz und das Kaukasus-Vergißmeinnicht oder bei den Polsterpflanzen die Gänsekresse, da Blaukissen und mancherlei Steinbrecharten.

Und mancherlei anderes, was eben im Frühling in Württemberg im allgemeinen und in der — unberufen — bisher glückhaften Reichsgartenschau im besonderen blüht. Daß sich die Stuttgarter und die aus der näheren und weiteren Umgebung Kommenden die Gartenschau im Frühjahr, im Sommer und im Herbst ansehen werden, das ist für sie Ehrensache. Aber die aus der weiten Ferne, wann sollen sie kommen? Nun denn, zunächst einmal im Frühling zu den Hunderttausenden von Frühlingsblüten. Wenn es nur irgendwie geht, werden sie wiederkommen im Sommer und im Herbst. Denn das ganze Jahr wird es blühen auf dem Killesberg, dem riesigen Gelände der Reichsgartenschau 1939, die von April bis Oktober dauert.

Frühjahrsspritzungen der Obstbäume.

Wenn die Knospen zu schwellen beginnen, ist es Zeit, die Vorfrühjahrsspritzung der Obstbäume vorzunehmen. Sie dient zur Bekämpfung von allerlei Schädlingen, die an der Rinde überwintern (Eier des Frostspanners, Schildläuse, Blutlauseier, Gespinstmottenraupen usw.) sowie von Moosen und Flechten. Man spritzt mit einem amtlich anerkannten Obstbaumkarbolineum, wobei solche aus Schwerölen zu bevorzugen sind, oder mit „Baumspritzmitteln". Letztere können bis kurz vor Knospenaufbruch angewandt werden,



Die verschiedenen Knospenarten der Obstbäume.

ohne daß „Verbrennungen" zu befürchten sind. Wer die Spritzung nicht selber ausführt, wende sich an einen geprüften Baumwärter, Baumpfleger oder Gartenausführenden, niemals an unbekannte Personen, die zufällig ihre Dienste anbieten.

*

Stangenbohnen.

Bohnen, die zwei bis drei Meter an Stangen emporwachsen und in ihrer ganzen Länge mit Schoten behängt sein sollen, haben eine längere Entwicklungszeit als die Buschbohnen nötig und brauchen schon aus diesem Grunde bessere Verhältnisse, auch eine kräftige Düngung. In trockener Zeit wird reichlich gegossen. Das 120 Zentimeter breite Beet erhält zwei Reihen Stangen und 50 Zentimeter Abstand. Für größeren Anbau gilt als beste Entfernung: Reihenabstand 1 Meter, in den Reihen 0,50 Meter. Eine neue Stangenbohne ohne Fäden ist die Sorte „Goldbohne". Hervorragend für Einmachezwecke ist „Kapitän Weddigen".

Das Auslegen von Bohnen erfolgt zweckmäßig erst nach dem 12. Mai.

Gartenbauinspektor K.

Brombeeren am Garten=Drahtzaun.

Die Brombeere in ihren großfrüchtigen Sorten bildet, was noch wenig bekannt ist, eine wertvolle Bekleidung für die Drahtzäune des Gartens. Sie wird in Abständen von 3—4 Metern an den Drahtzaun gepflanzt, nachdem man vorher das Pflanzloch durch Einfüllen guter, nahrhafter Erde entsprechend vorbereitet hat. Die Brombeeren werden beim Pflanzen auf 20 Zentimeter zurückgeschnitten und bei der Herbstpflanzung gut mit Fichtenreisig, Torfmull oder Waldstreu eingedeckt. Die sich dann bildenden jungen Triebe werden immer bald fächerartig am Drahtzaun verteilt und aufgebunden. Im nächsten Jahre nach dem Abtragen werden die alten Triebe stark zurückgeschnitten, während die neugewachsenen, jungen Triebe angebunden werden.



Eine derartige Brombeerhecke bietet große Vorteile. Sie ist fast undurchdringlich. Es siedelt sich in einer Brombeerhecke kein Ungeziefer an, während sie von den freibrütenden Singvögeln als Brutstätte bevorzugt wird. Vor allen Dingen liefert sie Jahr für Jahr reiche Ernten.

Eine besonders schöne Heckenbrombeere ist die Sorte „Theodor Reimers", die sehr starkwüchsig ist. Die Brombeersorte „Lukretia" ist sehr großfrüchtig und feinholzig, während „Wilsons Frühe" gar nicht rankt, sondern gleich der Himbeere aufrecht wächst. Diese recht fruchtbare und großfrüchtige, sehr winterharte Brombeere muß darum als Heckenpflanze auf einen Meter zusammengepflanzt werden.

Gartenmeister Karl Erwig.

Vom Anpflanzen sog. steinechter Pfirsichbäume.

Allen Pfirsichsorten ist bis zu einem gewissen Grade die Fähigkeit eigen, bei Samenvermehrung hochwertige Nachkommen zu liefern, also ohne Veredlung. Darum sieht man in vielen Gärten Pfirsich-Sämlingsbäume, die schöne Pfirsiche liefern und in ihren Erträgen voll befriedigen. Daneben gibt es allerdings auch Versager. Von voller Samentreue kann man nicht sprechen, sondern nur von „bedingter", und auch das nur bei wenigen Pfirsichsorten.

Erinnert sei an den Proskauer Pfirsich, ferner an den namentlich in der Pfalz in großen Mengen angebauten Weißen Magdalenenpfirsich, an den Kernechter vom Vorgebirge und an den Sämling von Waffenberg. Von diesen Sorten erhält man einen erheblichen Prozentsatz guter Nachkommen. Man kann also in keinem Falle von einer Ausgeglichenheit der Nachzucht reden. Immerhin darf man mit dem Ergebnis zufrieden sein, wenn man — und das ist ausschlaggebend — die Steine von hochwertigen Mutterbäumen vorgenannter Sorten zum Auslegen verwendet. Deshalb verdient auch die Aufzucht steinechter Pfirsichbäume bei Beachtung der vorhin angegebenen Winke unsere Beachtung. Der Kenner weiß, daß solche Bäume widerstandsfähiger gegen Frost sind als veredelte, auch langlebiger als letztere. Wo sich stärkere Frostschäden eingestellt haben, wird man durch Rückschnitt bis in die dicken, alten Äste leicht eine Verjüngung und in wenigen Jahren wieder junge, leistungsfähige Kronen erzielen.

Selbstverständlich wird man zur Veredlung schreiten müssen, wenn die samen= bzw. steinechten Pfirsichbäume nicht unseren Wünschen entsprechen, wenn also die Früchte klein sind oder zu spät reifen. Diese Veredlung erfolgt aber nicht durch Umpfropfen, sondern durch Okulieren im Sommer. Zu dem Zwecke werden die Bäume im Frühjahr stark bis ins alte Holz zurückgeworfen. Es treiben nun eine große Zahl Jungtriebe aus, von denen einige für die Veredlung stehen bleiben, während die übrigen ausgebrochen werden. Die ersteren werden rasch stark, so daß noch in demselben Sommer die Veredlung durch Äuglein vorgenommen werden kann, was möglichst nahe an der Ansatzstelle geschieht. Im kommenden Frühjahr schneidet man die Zweige etwa fingerlang über den eingesetzten Augen ab. So entwickelt sich aus den Edeltrieben eine neue Krone, die in kurzer Zeit mit Edelfrüchten behängt ist.

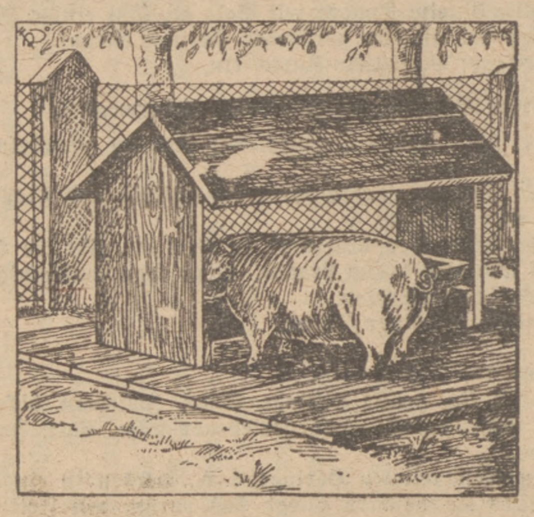
H. Hs.

Viehzucht.

Futtertrog im Schweineauslauf.

Wie unsere Rindviehställe, so leiden auch die Schweinebuchten unter allerhand Krankheitserregern. Da gibt es nur eins: hinaus auf die Weide, in den Auslauf, und zwar möglichst mit allen Altersstufen.

Das Leben in Wind und Wetter ist zwar eine harte Schule für den Körper, aber wer sie übersteht, kann hernach auch etwas leisten.



Nun ist ein Grasauslauf von den Schweinen bald abgenagt und durchwühlt. Man muß also zufüttern.

Wenn man den Futtertrog einfach auf den blanken Boden stellen wollte, dann wäre die Umgebung bald ein einziger Morast, in dem mancher Futterteil verloren gehen würde. Außerdem würde es hereinregnen und die Schweine könnten den Trog umkippen.

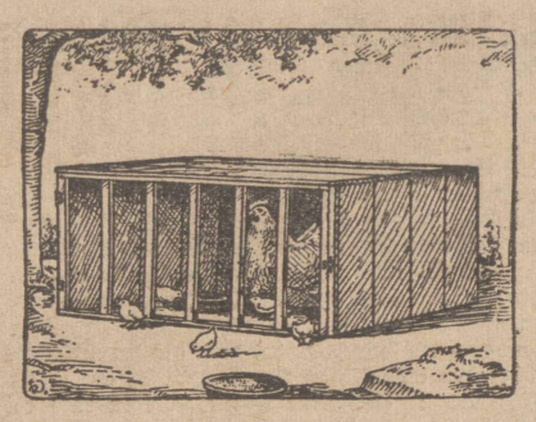
Alles dieses verhindert ein Trog, wie ihn unser Bild zeigt. Sauber und trocken bleibt der Futterstand, so daß auch verstreutes Futter noch zum Schluß aufgenommen wird. Da weiten sich Magen= und Darmwände, der Körper wird fleischig und bei der eigentlichen Endmast wird dann alles mit Fett durchwachsen, wie das unsere heutige Zeit erheischt.

Dipl.=Landwirt Bie.

Geflügelzucht.

Glückenkäfig.

Zum Schutze der Küken kann die Glucke eingesperrt werden. Aus einer Kiste, die genügend groß sein soll, wird ein Käfig hergerichtet, dessen Vorderseite mit einer Lattentür versehen wird. Der Abstand der Latten muß so groß sein, daß die Küken bequem aus= und eingehen können, ohne sich zu beschädigen. Die Glucke bleibt wenigstens über die Futterzeiten in ihrem Käfig, wo sie ja immer von den Küken aufgesucht werden kann. Der Glucke reicht man das Futter in dem Käfig, während die Küken außerhalb desselben gefüttert



werden. Dabei haben dann alle Tiere ihre ungestörte Ruhe, die besonders bei den Küken von größter Wichtigkeit für ihr Wachstum ist. Franzreb.

Für Haus und Herd.

Heringsgerichte aus allen Ländern.

Boulogner Heringe.

1—1½ Kg. grüne Heringe, Petersilie, Zwiebel, Tomaten oder Tomatenmus, Öl, Salat.

Heringe werden auf dem Grill geröstet und warmgestellt. Eine feuerfeste Schüssel streicht man mit Öl aus, gibt Tomatenstückchen oder Tomatenmus, gehackte Zwiebel und Petersilie hinein, schmeckt mit Salz ab, läßt einige Minuten dämpfen und gibt die gerösteten Heringe darauf.

Beilage: Petersilien-Kartoffeln.

Gebratene Heringe mit Zwiebeln. (Norwegisch.)

1—1½ Kg. grüne Heringe, 300 Gramm Zwiebeln, Fett, Salz.

Die Heringe werden vorbereitet (Köpfe und Flossen entfernt) und gesalzen.

Zwiebelscheiben brät man in Fett an, gibt die Heringe darauf und läßt braun braten. Man kann auch einige Kartoffelscheiben mitbraten.

Beilage: Grüner Salat.

Heringe auf Rigaer Art.

1—1½ Kg. grüne Heringe, Speck, Zwiebeln, dicke saure Milch, geriebene Semmel, geriebener Käse, Salz, Fett zum Braten.

Die vorbereiteten Heringe, s. o., werden in ein langes, feuerfestes Kochgeschirr gelegt, daß vorher mit Fett ausgestrichen wurde, mit gehackten Zwiebeln, Speckwürfeln bestreut, gesalzen und mit so viel dicker saurer, gequirlter Milch übergossen, daß sie gerade bedeckt sind.

Man bestreut sie mit geriebenem Käse und geriebener Semmel, beträufelt sie mit zerlassenem Fett und läßt sie in mäßig warmem Ofen überbacken.

Gefüllte Heringe, wie man sie in Nordfrankreich ißt.

1—1½ Kg. grüne Heringe (milcherne), geriebene Semmel, Schnittlauch, Petersilie, Kräutersenf, Salz, Fett zum Braten.

Die Heringe werden vorbereitet, längs des Rückens geöffnet, Mittelgräte herausgenommen, Köpfe und Flossen entfernt. Die Heringsmilch zerdrückt man mit geweichter Semmel zu Brei, schmeckt mit Salz ab, gibt Schnittlauch und Kräutersenf dazu und füllt die Heringe mit der Masse, legt sie in ein ausgefettetes, feuerfestes Kochgeschirr, bestreut sie mit Petersilie und geriebener Semmel und läßt sie 15 Minuten backen.

Beilage: Kartoffelsalat und grüner Salat.

Gebratene Salzheringe mit Linsenbrei. (Salzburg.)

½ Kg. Linsen, 2—3 Salzheringe, Zitronensaft, Suppengrün, Fett zum Braten.

Die Linsen werden am Abend vorher gewaschen und in Wasser eingeweicht. Man dünstet sie mit etwas Suppengrün weich und schlägt sie durch ein Sieb.

Salzheringe werden entgrätet, mehrere Stunden in Magermilch eingelegt, abgetrocknet und in Fett auf beiden Seiten goldgelb gebraten. Mit Zitronensaft beträufelt, legt man sie auf den warmen Linsenbrei und gießt den warmen Bratsatz darüber.

*

Grießsuppe mit Lauch.

Zutaten: 2 Stangen Lauch (Porree), 2 Eßlöffel Öl, 1½ Liter Wasser oder Gemüsebrei, 100 Gramm Gebirgshafergrieß, flüssige Würze auf Hefegrundlage, Reformsalz, Suppenwürze.

Zubereitung: Lauch säubern, sehr fein schneiden, in dem Öl einige Minuten dünsten, mit der Flüssigkeit auffüllen, zum Kochen bringen, den Grieß langsam hineinlaufen und ausquellen lassen. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Rübensalat mit Chicoré.

Zutaten: 1 Teil Chicoré, 2 Teile Rüben oder Karotten, Milchtunke mit Apfelfriate.

Zubereitung: Chicoré verputzen, waschen, das untere Ende abschmecken und, wenn er sehr bitter ist, am unteren Ende aushöhlen und ½ bis 2 Stunden in Zitronenwasser legen. Die oberen Blätter des Chicoré von der Hälfte ab ganz lassen, zum Garnieren nehmen, den Rest in Scheiben schneiden. Rüben waschen und verputzen, auf der Rohkostmaschine (feine Scheibe) oder auf der Bircherraffel zerkleinern. Die Gemüse auf einer Glasplatte anrichten, dann teelöffelweise mit der Tunke begießen. Darüber Peribran streuen.

Grünkernauflauf mit Gemüse.

Zutaten: 250 Gramm Grünkernschrot, 1 Liter Wasser, gemischtes Gemüse, der Jahreszeit entsprechend (Resteverwertung!), Basilikum, Estragon, Reformsalz, 2 Eßlöffel Nährhefeflocken, Butterflöckchen.

Zubereitung: In das kochende Wasser Grünkernschrot hineinlaufen und ausquellen lassen, würzen. — Wenn keine gedünsteten Gemüsereste vorhanden sind, wird frisches Gemüse geputzt, geraffelt oder auf der Rohkostmaschine — grobe Scheibe — zerkleinert, in 3 Eßlöffel Öl weichgedünstet. Es können auch Dunstkonserven verwendet werden. Würzen. In eine gefettete Auflaufform gibt man schichtweise Grünkernschrot mit Gemüse, die oberste Schicht muß Grünkernschrot sein. Der Auflauf wird mit Semmelmehl, Nährhefeflocken und Butterflöckchen abgeschlossen und etwa 30 Minuten überbacken. Statt des gemischten Gemüses kann auch Sauerkraut genommen werden.

Pilztunke:

Zutaten: 1 Eßlöffel getrockneter Pilze, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Öl, 1 Kraftbrühwürfel, ½ Liter Wasser oder Gemüsebrühe, roh geriebene Kartoffeln, Zitronensaft, einige Eßlöffel Büchsenmilch, gehackte Petersilie, Reformsalz.

Zubereitung: Pilze waschen, einige Stunden einweichen, hacken, mit der geschnittenen Zwiebel in Öl weichdünsten, mit der Flüssigkeit auffüllen, andicken mit roh geriebenen Kartoffeln, kurz durchkochen lassen. Mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Zitronenkrem.

Zutaten: ¼ Liter weißen Traubensaft, knapp ¼ Liter Wasser, Saft von 3 Zitronen, abgeriebene Schale einer Zitrone, 3 Eigelb, 1 Päckchen Gelafix, etwa 125 Gramm Zucker, 3 Eischnee.

Zubereitung: Die Zutaten — außer dem Eischnee — gut untereinander verschlagen, die Masse unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen im Wasserbad erhitzen, bis ein dicklicher Krem entstanden ist. Weiterschlagen, bis sich der Krem abgekühlt hat. Den ganz steif geschlagenen Eischnee vorsichtig unterziehen.

Zakład graficzny i miejsce odbicia, wydawca i miejsce wydania: Drukarnia A. Dittmanna T. z o. p., Bydgoszcz, Dworcowa 13.

Redaktor odpowiedzialny za dział redakcyjny: Arno Ströse; za ogłoszenia i reklamy: Edmund Przygodzki.

Zarządzający zakładem graficznym: Hermann Dittmann, Bydgoszcz.